

5 Ricette con i pomodorini

www.mammafelice.it

Bruschetta calda con caprino
Pomodori confit con feta
Pennette con pomodorini, cannellini e basilico
Basmati con asparagi e pomodorini
Pomodorini al cartoccio con carciofi

Bruschetta calda con caprino

pane per bruschette
sale, aglio e olio
pomodorini
basilico
formaggio caprino

Abbrustolare le fette di pane sulla placca del forno. Nel frattempo pulire i pomodorini, tagliarli a fettine regolari e condirli con sale, olio e aglio tritato. Disporre i pomodori sul pane, grigliarli per qualche minuto finché prendono un bel colore, togliere dal forno. Completare con foglie di basilico fresco, una punta di sale grosso e dei pezzetti di caprino.

Pomodori confit con feta e olive

pomodorini
sale, aglio e olio
origano fresco
timo e maggiorana in polvere
1 cucchiaino di zucchero
feta fresca
olive nere

Tagliare i pomodorini a metà e condirli con olio, sale, aglio schiacciato, origano, zucchero ed erbe miste. Disporre i pomodorini a pancia in su in una teglia foderata e cuocere a fuoco basso (circa 150 gradi) per 45 minuti circa, o finché i pomodorini si siano appassiti. Tagliare la feta a quadratini, condirla con olio e origano, aggiungere i pomodorini ormai freddi e guarnire con le olive nere.

Pennette con pomodorini, cannellini e basilico

1 scatola cannellini
pomodorini
basilico fresco
aglio e olio

ricotta vaccina fresca
pennette di farro o integrali

Cuocere la pasta secondo le indicazioni. Nel frattempo, lavare i pomodori, tagliarli a metà e cuocerli a fuoco alto in padella con aglio e olio. Scolare i cannellini e aggiungerli ai pomodori, regolare di sale e terminare la cottura. Prima di scolare la pasta, aggiungere qualche cucchiaino di ricotta dentro il sugo, stemperare con l'acqua di cottura della pasta. Far saltare le pennette nel sugo per un paio di minuti e guarnire con basilico fresco.

Basmati con asparagi e pomodorini

riso basmati
asparagi freschi
pomodorini
parmigiano grattato
1 limone
olio e aglio
prezzemolo fresco

Pulire gli asparagi e sbollentarli in acqua salata, raffreddandoli sotto l'acqua a fine cottura, per mantenere il colore verde brillante. Tagliare i pomodorini, salarli e lasciarli sgocciolare su un piano inclinato. Preparare il condimento facendo un'emulsione con la buccia del limone e il succo del limone spremuto, aglio tritato, olio e sale. Scolare il riso, sbollentarlo sotto l'acqua fredda, scolarlo bene e condirlo con l'emulsione. Aggiungere i pomodori, il parmigiano grattato, gli asparagi. Guarnire con prezzemolo fresco tritato.

Pomodorini al cartoccio con carciofi

pomodorini
carciofi
patate semi bollite
olio e sale

Tagliare i pomodorini, salarli e lasciarli sgocciolare su un piano inclinato. Pulire i carciofi e tagliarli a spicchi, eliminando le barbe interne. Preparare i cartocci con la carta stagnola o la carta forno, inserendo in ciascun cartoccio una patata tagliata a pezzetti, i pomodorini e un carciofo. Cuocere a forno caldo per circa 15 minuti, poi aprire i cartocci e servirli con ricotta stagionata grattugiata.